

POWERED BY **Dialog**

Coffee machine for making filter and espresso coffee - has changeover device connected to drink outlet and/or brewing device via single inlet and/or outlet opening, and which switches creaming device between inlet and outlet openings

Patent Assignee: WMF WUERTTEMBERGISCHE METALLWARENFABRIK

Inventors: ARNDT P; GUSSMANN J; KIEFER A; WITTLINGER G

Patent Family

Patent Number	Kind	Date	Application Number	Kind	Date	Week	Type
EP 862883	A1	19980909	EP 97103901	A	19970307	199840	B

Priority Applications (Number Kind Date): EP 97103901 A (19970307)

Patent Details

Patent	Kind	Language	Page	Main IPC	Filing Notes
EP 862883	A1	G	15	A47J-031/46	
Designated States (Regional): AT CH DE ES FR IT LI NL					

Abstract:

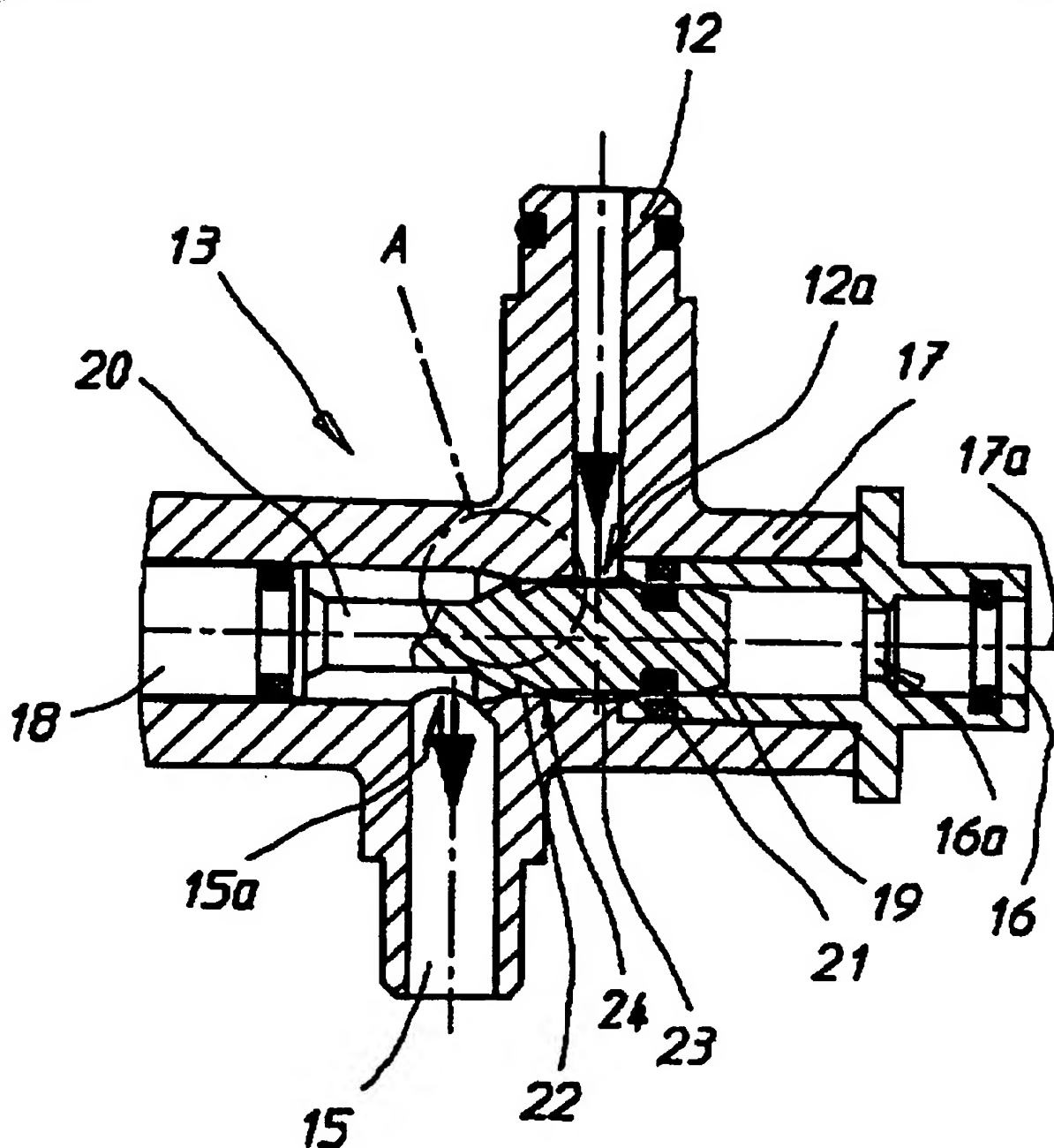
EP 862883 A

The coffee machine has a brewing device (5) for espresso and coffee, a drink outlet (10) for espresso and coffee and a changeover device (13) with an inlet and outlet opening for switching the drink outlet between coffee and espresso.

The machine has a creaming device (24) which is combined into one unit with the changeover device (13) and can be moved with it. The changeover device is connected to the drink outlet and/or the brewing device via a single inlet and/or outlet opening and switches the creaming device between the inlet and outlet openings.

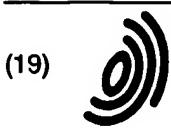
ADVANTAGE - Coffee machine has compact cream generator with little tendency to block.

Dwg.1,2/8



Derwent World Patents Index
 © 2004 Derwent Information Ltd. All rights reserved.
 Dialog® File Number 351 Accession Number 12041692

BEST AVAILABLE COPY



Europäisches Patentamt

European Patent Office

Office européen des brevets



(11)

EP 0 862 883 A1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
09.09.1998 Patentblatt 1998/37

(51) Int. Cl.⁶: **A47J 31/46**

(21) Anmeldenummer: 97103901.1

(22) Anmeldetag: 07.03.1997

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT CH DE ES FR IT LI NL

(71) Anmelder:
WMF WÜRTEMBERGISCHE
METALLWARENFABRIK AG
73309 Gelslingen/Steg (DE)

(72) Erfinder:
• Arndt, Peter
89134 Blaustein (DE)
• Gussmann, Jochen
73312 Gelslingen/Stg. (DE)

• Klefer, Alexander
73329 Kuchen (DE)
• Wittlinger, Gerhard
73312 Gelslingen/Stg (DE)

(74) Vertreter:
Grünecker, Kinkeldey,
Stockmalr & Schwanhäusser
Anwaltssozietät
Maximilianstrasse 58
80538 München (DE)

(54) Kaffeemaschine

(57) Es wird eine Kaffeemaschine (1) mit einer Brüheinrichtung (5) für Espresso und Kaffee beschrieben, die einen Getränkeauslauf (10) für Espresso und Kaffee und eine Umschalteneinrichtung (13, 113) zum Umschalten des Getränkeauslaufs (10) von Kaffee auf Espresso und umgekehrt, aufweist, wobei die Umschalteneinrichtung mit einer Zu- und einer Ablauföffnung (12a, 15a) versehen ist. Für einen kompakten Aufbau der Kaffeemaschine und eine gegen Verstopfung gesicherte Konstruktion bei der Espressozubereitung wird vorgeschlagen, eine Einrichtung (24, 124) zum Erzeugen einer Crema mit der Umschalteneinrichtung (13, 113) zu einer Einheit zu verbinden und miteinander beim Umschalten zu bewegen.

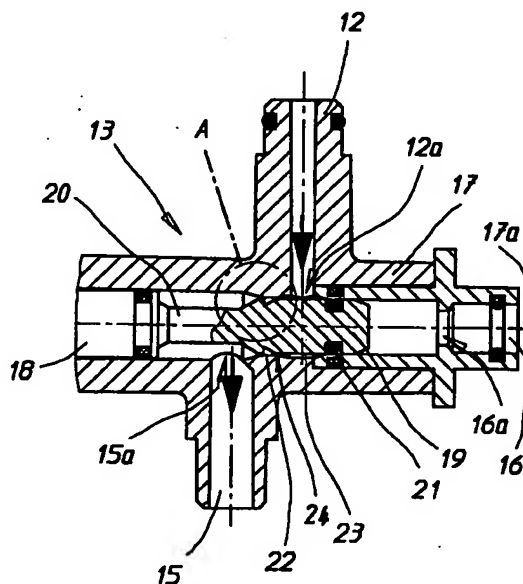


Fig. 2

EP 0 862 883 A1

Beschreibung

Die Erfindung bezieht sich auf eine Kaffeemaschine der im Oberbegriff von Anspruch 1 erläuterten Art.

Eine Kaffeemaschine der obengenannten Art, d.h. eine Kaffeemaschine die sowohl zur Zubereitung von Filterkaffee als auch zur Zubereitung von Espresso ausgerüstet ist, ist beispielsweise in der DE-A-44 27 745 beschrieben. Derartige Maschinen weisen entweder zwei Brüheinrichtungen, eine für Filterkaffee und eine für Espresso, auf oder sie verwenden eine einzige Brüheinrichtung mit unterschiedlichen Brühstellungen für Filterkaffee und Espresso. Weiterhin enthalten derartige Kaffeemaschinen entweder einen gemeinsamen Getränkeauslauf für Espresso und Kaffee, der mit beiden Brüheinrichtungen oder mit beiden Brühstellungen der gemeinsamen Brüheinrichtung verbunden ist, oder sie enthalten zwei getrennte Getränkeausläufe für Kaffee und Espresso, die jedoch beide mit der gemeinsamen Brüheinrichtung verbunden sind. In beiden Fällen ist eine Umschalteneinrichtung notwendig, um sicherzustellen, daß das gewünschte Getränk auch aus dem dafür vorgesehenen Getränkeauslauf fließt. Dafür werden gegenwärtig Ventile oder das in der obengenannten Druckschrift beschriebene Mehrscheiben-Verteilelement verwendet. Diese Bauteile erfordern jedoch zusätzlich Stauraum in dem relativ begrenzten Gehäuse einer Kaffeemaschine.

Der Verbraucher erwartet von einem guten Espresso, daß dieser mit einer Schicht aus einem hellen, möglichst feinporigen und standfesten Schaum, der sogenannten "Crema", bedeckt ist. Zum Erzeugen dieser Crema werden bei bekannten Maschinen spezielle Brühsiebe oder gesonderte Espressodüsen in der Espresso-Ausgabelleitung (meist als Lochblende oder federbelastete Kugeln ausgebildet) eingesetzt. Diese neigen jedoch einerseits zu Verstopfung und erfordern andererseits ebenfalls zusätzlichen Stauraum.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, eine Kaffeemaschine mit einer kompakt aufgebauten und weniger zur Verstopfung neigenden Einrichtung zur Crema-Erzeugung zu schaffen.

Die Aufgabe wird durch die kennzeichnenden Merkmale des Anspruchs 1 gelöst.

Durch die erfindungsgemäße Zusammenfassung der Umschalteneinrichtung mit der Einrichtung zur Crema-Erzeugung zu einer Einheit wird eine kompakte Bauweise erreicht. Darüber hinaus wird durch die Bewegung der Einrichtung zur Crema-Erzeugung zusammen mit der Umschalteneinrichtung deren Verstopfungsneigung wesentlich reduziert.

Durch die Ausgestaltung nach Anspruch 2 erfolgt das Umschalten von Kaffee zu Espresso und umgekehrt in einfacher Weise dadurch, daß lediglich die Einrichtung zur Crema-Erzeugung in den Strömungsweg hinein- und herausbewegt wird, so daß die Konstruktion noch kompakter wird.

Gemäß Anspruch 3 kann bei dieser Ausgestaltung in einfacher Weise auch ein Umschalten zur Verbindung der Brüheinrichtung mit einem Vorratsbehälter vorgesehen werden.

Der für die Umschalteneinrichtung gemäß Anspruch 4 verwendete Ventilstößel trägt zu einer kompakten Bauweise und einfachen Steuerung bei, und kann auf konstruktiv einfache Weise mit der Einrichtung zur Crema-Erzeugung versehen werden, die in seiner ersten Position den Strömungsweg für Espresso eingeschaltet wird und in einer zweiten Position gemäß Anspruch 5 und/oder einer dritten Position gemäß Anspruch 6 aus diesem Strömungsweg zurückgezogen wird, so daß Kaffee ohne besondere Crema-Erzeugung über den Getränkeauslauf direkt in ein untergestelltes Gefäß oder in einen Vorratsbehälter fließen kann.

Die in Anspruch 7 beschriebene horizontale Anordnung der Einrichtung zur Crema-Erzeugung dient einerseits einem besseren Aufschäumen und erlaubt andererseits eine konstruktiv einfache Ausgestaltung.

Dabei sorgt die Verteilung gemäß Anspruch 8 dafür, daß der einfließende Espresso gleichmäßig verteilt wird.

In den Ansprüchen 9 bis 12 ist ein erstes Ausführungsbeispiel einer Einrichtung zur Crema-Erzeugung beschrieben, wobei durch die in Anspruch 9 beschriebene Ringspaltdüse die Verstopfungsneigung dieser Einrichtung noch weiter herabgesetzt wird.

Die Ausbildung einer besonders feinporigen und standfesten Crema wird durch die in Anspruch 10 beschriebene, der Ringspaltdüse zugeordnete Verwirbelungszone verbessert.

Zweckmäßigerweise ist die Verwirbelungszone gemäß Anspruch 11 zwischen zwei Bereichen der Ringspaltdüse angeordnet.

Durch die in Anspruch 12 beschriebene, axiale Strömungsnut wird trotz der guten Verwirbelung die Strömung beschleunigt, so daß der Espresso relativ zügig ausgegeben werden kann.

Die Ansprüche 13 und 14 beschreiben ein weiteres Ausführungsbeispiel einer Einrichtung zur Crema-Erzeugung, das mit der Umschalteneinrichtung kombiniert werden kann.

Die Ansprüche 15 bis 18 beschreiben das bevorzugte Ausführungsbeispiel einer besonders gegen Verstopfung resistenten Vorrichtung zum Erzeugen einer Crema zur Verwendung in jeder Maschine, in der Espresso erzeugt wird.

Ausführungsbeispiele der Erfindung werden nachfolgend anhand der Zeichnungen näher erläutert. Es zeigen:

- Fig. 1 eine schematische Darstellung einer erfindungsgemäß ausgerüsteten Kaffeemaschine,
 Fig. 2 einen Längsschnitt durch ein erstes Ausführungsbeispiel einer Vorrichtung zur Crema-Erzeugung,

- Fig. 3 eine vergrößerte Darstellung des Details A aus Fig. 2,
 Fig. 4 eine vergrößerte Darstellung eines Ventilstößelkopfes aus Fig. 2,
 Fig. 5 den Schnitt V-V aus Fig. 4,
 Fig. 6 die Einrichtung zur Crema-Erzeugung aus Fig. 2 in einer zweiten Position,
 Fig. 7 die Einrichtung zur Crema-Erzeugung aus Fig. 2 in einer dritten Position, und
 Fig. 8 ein weiteres Ausführungsbeispiel einer Einrichtung zur Crema-Erzeugung.

Aus Fig. 1 sind in schematischer Darstellung die wesentlichsten Bestandteile einer Kaffeemaschine 1 dargestellt, mit der sowohl Filterkaffee als auch Espresso zubereitet werden kann. Der Begriff "Espresso" soll für die Zwecke der nachfolgenden Beschreibung jedes Getränk umfassen, für das eine Crema erforderlich ist, d.h. insbesondere Espresso und Kaffee-Creme. Die Kaffeemaschine 1 enthält ein Gehäuse 2, auf dem einer oder bevorzugte zwei Vorratsbehälter 3a, 3b zum Aufnehmen unterschiedlicher Kaffeesorten angeordnet sind. Die Vorratsbehälter 3a, 3b sind über einen Beschickungskanal 4 mit einer Brüheinrichtung 5 im Inneren des Gehäuses 2 verbunden, die entweder aus zwei getrennten Brüheinrichtungen für Kaffee und Espresso zusammengesetzt ist, oder verschiedene Brühestellungen für Kaffee und Espresso aufweisen. In die Brüheinrichtung 5 mündet eine Leitung 6 von einem Heißwasserbereiter 7, der über eine Zufuhrleitung 8 mit Kaltwasser versorgt wird. Im Inneren des Gehäuses 2 ist weiterhin ein Vorratsbehälter 9 vorgesehen, der über eine Ablaufleitung 10a mit einem Getränkeauslauf 10 verbunden ist, der aus dem Gehäuse 2 herausführt und so angeordnet ist, daß ein Gefäß 11, dargestellt ist eine Tasse, zum Befüllen untergestellt werden kann.

Die Brüheinrichtung 5 ist über eine Ablaufleitung 12 mit einer Umschalteneinrichtung 13 verbunden, die durch einen Motor 14 angetrieben wird. Die Umschalteneinrichtung 13 ist über eine erste Ablaufleitung 15 mit dem Getränkeauslauf 10 und eine zweite Ablaufleitung 16 mit dem Vorratsbehälter 9 verbunden.

An der Außenseite des Gehäuses 2 sind weiterhin die üblichen Bedienungselemente und Anzeigen angeordnet, die mit einer ebenfalls nicht gezeichneten Steuerung im Inneren des Gehäuses 2 verbunden sind, um die gewünschten Brüh- und Ausgabevorgänge einleiten und durchführen zu können.

Wie die Fig. 2 bis 7 zeigen, enthält ein erstes Ausführungsbeispiel der Umschalteneinrichtung 13 ein im wesentlichen zylindrisches Gehäuse 17, das mit im wesentlichen horizontaler Mittelachse 17a liegend angeordnet ist. In das Gehäuse 17 mündet von oben im wesentlichen radial die Zulaufleitung 12 mit einer Zulauföffnung 12a ein. An der gegenüberliegenden, unteren Seite des Gehäuses 17 und entlang der Achse 17a nach links versetzt mündet die Ablaufleitung 15 mit

einer Ablauföffnung 15a radial aus. An der dem Motor 14 (Fig. 1) abgewandten Stirnseite mündet die zweite Ablaufleitung 16 zum Vorratsbehälter 9 mit ihrer Ablauföffnung 16a aus.

Im Inneren des Gehäuses 17 ist ein im wesentlichen zylindrischer Ventilstößel 18 angeordnet, der über den Motor 14 in Axialrichtung zur Mittelachse 17a verschiebbar ist. Der Ventilstößel 18 weist einen Kopf 19 und einen Schaft 20 auf. Der Kopf 19 ist in der Nähe seines freien Endes mit einem Dichtungsring 21 versehen, mit dem er an der Innenwand des Gehäuses 17 abdtichend anliegt, wobei an denjenigen Stellen der Innenwand des Gehäuses 17, an der bei einer bestimmten Position des Ventilstößel 18 eine Abdichtung gewünscht ist, ein Dichtvorsprung vorgesehen werden kann, wie dies beispielsweise anhand des Dichtvorsprungs 22 zwischen den beiden Öffnungen 12a und 15a gezeigt ist. Im Bereich der Zulauföffnung 12a weist die Innenwand des Gehäuses 17 weiterhin eine nutartige Vertiefung 23 auf, die sich an der Stelle der Zulauföffnung 12 über den gesamten Umfang der Innenwand des Gehäuses 17 erstreckt und als Verteilnut für den durch die Öffnung 12a zufließenden Espresso dient.

Jenseits des Dichtungsringes 21, d.h. auf der dem freien Ende abgewandten Seite des Dichtungsringes 21 ist der Außendurchmesser des Kopfes 19 geringer als der Innendurchmesser des Gehäuses 17, und bildet somit einen Strömungspfad für Espresso zwischen der Öffnung 12a und der Öffnung 15a, wenn sich der Ventilkopf 19 in der in Fig. 2 gezeigten Position befindet, während die Verbindung zwischen der Öffnung 12a und der Öffnung 16a durch den Dichtring 21 abgesperrt ist.

Wie insbesondere in Fig. 3 gezeigt, ist im Strömungspfad für Espresso eine Einrichtung 24 zur Crema-Erzeugung vorgesehen, die zwischen der Umfangsfläche des Ventilkopfes 19 und der Innenwand des Gehäuses 17 ausgebildet ist. Die Einrichtung 24 umfaßt eine Ringspaltdüse 25 mit dem kleinsten Durchflußquerschnitt im Bereich des Strömungspfades für Espresso. Die Einrichtung 24 enthält weiterhin eine Verwirbelungszone 26 mit größerem Durchflußquerschnitt in Form einer ringförmigen Nut mit einem im wesentlichen dreieckigen Querschnitt, dessen Spitze zur Zulauföffnung 12a weist und dessen Basis im wesentlichen radial verläuft. Die Verwirbelungszone 26 ist der Ringspaltdüse 25 derart zugeordnet, daß sie die Ringspaltdüse 25 in einen ersten, stromaufwärts liegenden Bereich 25a und einen zweiten, stromabwärts liegenden Bereich 25b teilt. Der erste Bereich 25a schließt sich an die Verteilnut 23 an, wobei sich der Durchflußquerschnitt der Verteilnut 23 in Richtung auf den ersten Bereich 25a der Ringspaltdüse 25 stetig verringert. In Axialrichtung stromabwärts des zweiten Bereichs 25b verringert sich der Außendurchmesser des Kopfes 19 stetig bis auf den Durchmesser des Schaftes 20, wobei der Außendurchmesser des Schaftes 20 zumindest um einen solchen Betrag kleiner ist als der Innendurchmesser des Gehäuses 17, daß der Durchflußquerschnitt im

Bereich des Schaftes 20 nicht kleiner ist als der Durchflußquerschnitt der Zulauföffnung 12a bzw. der Ablauföffnung 15a. Im zweiten Bereich 25b der Ringspaltdüse sind die in den Fig. 4 und 5 näher dargestellten Strömungsnuten 27 eingearbeitet. Die Strömungsnuten 27 erstrecken sich in Axialrichtung von der Verwirbelungszone 26 vollständig durch den zweiten Bereich 25b hindurch. Es sind drei gleichmäßig um den Umfang des zweiten Bereichs 25b verteilt angeordnete Strömungsnuten mit einem im wesentlichen dreieckigen Querschnitt vorgesehen. Die Tiefe der Strömungsnuten 27 kann geringer sein als die Tiefe der Verwirbelungszone 26.

Nachfolgend werden verschiedene Betriebsweisen der erfindungsgemäßen Kaffeemaschine 1 erläutert.

Wird an den Bedienungselementen der Kaffeemaschine 1 die Zubereitung eines Espresso oder einer Tasse Kaffee-Creme gewählt, so wird, bei der angenommenen automatischen Betriebsweise der Kaffeemaschine 1, die benötigte Portion Espressokaffeemehl dem entsprechenden Vorratsbehälter 3a oder 3b entnommen und der Brühvorrichtung 5 zugeführt, die einen Brühzyklus zum Zubereiten des Espresso einleitet. Gleichzeitig wird durch den Motor 14 der Ventilstößel 18 in die in Fig. 2 gezeigte Stellung verfahren, in der der Dichtring 21 sich zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 16a zum Vorratsbehälter 9 befindet und die Ablauföffnung 15a dem Schaft 20 gegenüberliegt. In dieser Stellung des Kopfes 19 liegt die Einrichtung 24 zur Crema-Erzeugung im Strömungspfad des Espressos zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 15a, wobei die Abmessungen des Kopfes 19 und des Gehäuses 17 so aufeinander abgestimmt sind, daß die Ringspaltdüse 25 dem Dichtvorsprung 22 gegenüberliegt, so daß nur die für die Ringspaltdüse notwendige axiale Länge den dadurch gebildeten, besonders engen Durchflußquerschnitt bildet. Der in Richtung des Pfeiles zufließende Espresso gelangt zunächst aus der Zulauföffnung 12a in die Verteilnut 23, wo er im wesentlichen gleichmäßig um den Umfang des Kopfes 19 herum verteilt wird. Anschließend wird er durch den ersten Bereich 25a der Ringspaltdüse gepreßt und beschleunigt, und gelangt dann unter Entspannung in die Verwirbelungszone mit größerem Durchflußquerschnitt, wird dadurch noch stärker verwirbelt und wird anschließend über die Strömungsnuten 27 und zum Teil über den zweiten Bereich 25b der Ringspaltdüse abgezogen, wobei die Strömungsnuten 27 dafür sorgen, daß die Strömung nicht abreißt und somit eine kontinuierliche Ausgabe des Espressos erfolgen kann. Stromabwärts des zweiten Bereichs 25b wird der Espresso wiederum entspannt und gelangt dann über die Ablauföffnung 15a in den Getränkeauslauf 10.

Wird an der Kaffeemaschine 1 die Ausgabe von Kaffee aus dem Getränkeauslauf vorgewählt, so erfolgt wiederum ein Brühvorgang, diesmal unter Verwendung der für Filterkaffee geeigneten Kaffeesorte, und der Ventilstößel 18 wird durch den Motor 14 in die in Fig. 6

gezeichnete, äußerste rechte Position verfahren. In dieser Position dichtet wiederum der Dichtring 21 die Verbindung zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 16a zum Vorratsbehälter 9 ab. Darüber hinaus sind die Abmessungen des Gehäuses 17 so auf die Abmessung des Kopfes 19 abgestimmt, daß der Zulauföffnung 12a der Schaft 20 gegenüberliegt, so daß keinerlei Querschnittsverengung beim Übergang zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 15a zum Getränkeauslauf 10 vorhanden ist, so daß der Kaffee einfach durchlaufen kann.

Soll Kaffee in den Vorratsbehälter 9 gebrüht werden, so wird der Ventilstößel 18 durch den Motor 14 in die in Fig. 7 gezeigte Position verfahren, in der der Dichtring 21 am Dichtvorsprung 22 anliegt und die Verbindung zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 15a zum Getränkeauslauf 10 abdichtet. In dieser Position gibt der Kopf 19 die Verbindung zwischen der Zulauföffnung 12a und der Ablauföffnung 16a zum Vorratsbehälter 9 frei, so daß der Vorratsbehälter befüllt werden kann.

Fig. 8 zeigt ein zweites Ausführungsbeispiel einer Umschalteneinrichtung 113, die mit einer Einrichtung 124 zum Erzeugen einer Crema gekoppelt ist. Die Umschalteneinrichtung 113 entspricht bis auf die nachfolgend beschriebenen Einzelheiten der Umschalteneinrichtung 13 des vorangegangenen Ausführungsbeispiels, wobei gleiche bzw. vergleichbare Bauteile mit den gleichen Bezugszeichen gekennzeichnet und nicht nochmals erläutert wurden. Die Umschalteneinrichtung 113 enthält einen Ventilstößel 18 mit einem Schaft 20 und einem abgewandelten Kopf 119. Der Kopf 119, der im übrigen in gleicher Weise in den Schaft 20 übergeht, wie dies am vorangegangenen Ausführungsbeispiel beschrieben wurde, weist zwei axial zueinander beabstandete Dichtringe 121a und 121b auf, wobei der erste Dichtring 121a, analog dem Dichtring 21, in der Nähe des freien Endes des Kopfes 119 angeordnet ist und der zweite Dichtring 121b den Kopf 119 am dem Schaft 20 zugewandten Ende umgibt.

Die Einrichtung 124 zur Crema-Erzeugung enthält eine Radialbohrung 128, die sich von der Verteilnut 23 in das Innere des Kopfes 119 erstreckt und dort in einen axial verlaufenden Strömungskanal 129 mündet, der bis zur Öffnung 15a reicht, wenn sich die Radialbohrung 128 im Bereich der Verteilnut 23 befindet. Am Ende des Strömungskanals 129 mündet dieser in eine Lochdüse 130 mit merklich kleinerem Durchflußquerschnitt als der Strömungskanal 129, wobei die Lochdüse 130 am Außenumfang des Ventilstößels 18 mündet und in Richtung auf die Ablauföffnung 15a weist.

In der in Fig. 8 gezeigten, ersten Position des Ventilstößels 18 liegen somit die beiden Dichtringe 121a und 121b, letzterer am Dichtvorsprung 22, beidseitig der Zulauföffnung 12a abdichtend an der Innenwand des Gehäuses 17 an. Der zulaufende Espresso gelangt somit über die Öffnung 12a, die Verteilnut 23 in die Radialbohrung 128, von dort in den Strömungskanal

129 und wird anschließend durch die Lochdüse 130 gepreßt, entspannt sich und fließt in die Ablauföffnung 15a, wodurch sich eine standfeste, feinporige Crema ergibt.

Analog zum ersten Ausführungsbeispiel wird beim Zubereiten und Ausgeben von Kaffee über den Getränkeauslauf der Kopf 119 vollständig nach rechts verschoben, so daß beide Dichtringe 121a und 121b die Verbindung zwischen der Öffnung 12a und der Öffnung 16a abdichten, und der Kaffee um den Schaft 20 herum in die Ablauföffnung 15a ungehindert durchfließen kann.

Soll in den Vorratsbehälter 9 gebrüht werden, so wird auch der Kopf 119 ganz nach links verschoben, bis der erste Dichtring 121a im Bereich des Dichtvorsprungs 22 die Verbindung zwischen der Öffnung 12a und der Öffnung 15a abdichtet, so daß Kaffee ungehindert in den Vorratsbehälter fließen kann.

In Abwandlung der beschriebenen und gezeichneten Ausführungsbeispiele kann die erfindungsgemäße Einrichtung zur Crema-Erzeugung auch bei Kaffeemaschinen verwendet werden, die eine abweichende Anzahl von Zu- und Ablaufleitungen aufweist, beispielsweise zwei Zulaufleitungen und eine Ablaufleitung oder zwei Zulaufleitungen und zwei Ablaufleitungen, wobei die Umschalteneinrichtung in diesen Fällen auch beim Umschalten zwischen Kaffee und Espresso eine Ventilfunktion zum Absperrern einer oder mehrerer Zu- und Ablauföffnungen übernehmen kann. Darüber hinaus kann insbesondere diejenige Einrichtung zur Crema-Erzeugung, die die besonders gegen eine Verstopfung resistente Ringspaltdüse verwendet, auch bei Kaffeemaschinen eingesetzt werden, die eine eigene Verbindung zwischen einer Brüheinrichtung für Espresso und einem gesonderten Auslauf für Espresso aufweist oder sogar in reinen Espressomaschinen, gegebenenfalls auch stationär, eingesetzt werden. Weiterhin ist denkbar, daß die Einrichtung zur Crema-Erzeugung auch in den Strömungspfad für Espresso hineingedreht oder hineinverschwenkt werden kann. Im Ausführungsbeispiel nach den Fig. 2 bis 7 kann weiterhin der zweite Bereich der Ringspaltdüse entfallen und der Kopf an dieser Stelle beispielsweise bis zur Gehäusewandung reichen.

Patentansprüche

1. Kaffeemaschine (1) mit einer Brüheinrichtung (5) für Espresso und Kaffee, einem Getränkeauslauf (10) für Espresso und Kaffee und einer mit einer Zu- und einer Ablauföffnung (12a, 15a) versehenen Umschalteneinrichtung (13, 113) zum Umschalten des Getränkeauslaufs (10) von Kaffee auf Espresso und umgekehrt, gekennzeichnet durch eine Einrichtung (24, 124) zum Erzeugen einer Crema, die mit der Umschalteneinrichtung (13, 113) zu einer Einheit verbunden und mit ihr bewegbar ist.

2. Kaffeemaschine nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Umschalteneinrichtung (13, 113) über eine einzige Zu- und/oder eine einzige Ablauföffnung (12a, 15a) für Espresso und Kaffee mit dem Getränkeauslauf (10) und/oder der Brüheinrichtung (5) verbunden ist, und durch die Umschalteneinrichtung (13, 113) die Einrichtung (24, 124) zur Crema-Erzeugung zwischen die Zulauföffnung (12a) und die Ablauföffnung (15a) bewegbar ist.

3. Kaffeemaschine nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Umschalteneinrichtung (13, 113) eine zweite Ablauföffnung (16a) zur Verbindung mit einem Vorratsbehälter (9) aufweist.

4. Kaffeemaschine nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Umschalteneinrichtung (13, 113) einen zwischen wenigstens zwei Positionen verschiebbaren Ventilstößel (18) aufweist, der zum Erzeugen der Crema in einer ersten Position einen Strömungspfad für Espresso bildet, in dem sich Bereiche (25, 26, 129, 130) mit unterschiedlich großen Durchflußquerschnitten abwechseln, wobei der Durchflußquerschnitt wenigstens eines Bereichs (25, 130) kleiner ist als der Durchflußquerschnitt der Zulauföffnung (12a).

5. Kaffeemaschine nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Ventilstößel (18) in einer zweiten Position unter Umgehung der Einrichtung (25, 125) zur Crema-Erzeugung einen Strömungspfad für Kaffee bildet.

6. Kaffeemaschine nach Anspruch 4 oder 5, dadurch gekennzeichnet, daß bei einer Kaffeemaschine (1) mit sowohl einem Getränkeauslauf (10) für Kaffee als auch einem Vorratsbehälter (9) für Kaffee, der Ventilstößel (18) zwischen drei Positionen bewegbar ist, wobei er in der dritten Position einen Strömungspfad für Kaffee zum Vorratsbehälter (9) unter Umgehung der Einrichtung (24, 124) zur Crema-Erzeugung bildet.

7. Kaffeemaschine nach Anspruch 5 oder 6, dadurch gekennzeichnet, daß der zylindrische Ventilstößel (18) in einem zylindrischen Gehäuse (17) mit im wesentlichen horizontal liegender Achse (17a) linear bewegbar ist, daß die Zulauföffnung (12a) und die Ablauföffnung (15a) in Axialrichtung gegeneinander versetzt in das Gehäuse (17) einmünden, und daß der Ventilstößel (18) einen Kopf (19, 119) und einen Schaft (20) aufweist, wobei der Kopf (19, 119) an wenigstens einem Umfangsbereich (21, 121a, 121b) abdichtend am Gehäuse (17) anliegt und den Strömungspfad für Espresso bildet und wobei der Schaft (20) einen geringeren Durchmesser als der Kopf (19) aufweist und den Strömungs-

pfad für Kaffee bildet.

8. Kaffeemaschine nach einem der Ansprüche 4 bis 7, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Ventilstößel (18) im Bereich der Zulauföffnung (12a) eine ringförmige Verteilnut (23) bildet. 5
9. Kaffeemaschine nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Einrichtung (24) zur Crema-Erzeugung eine Ringspaltdüse (25) mit einem gegenüber der Zulauföffnung (12a) kleineren Durchflußquerschnitt aufweist. 10
10. Kaffeemaschine nach Anspruch 9, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Ringspaltdüse (25) eine Verwirbelungszone (26) zugeordnet ist. 15
11. Kaffeemaschine nach einem der Ansprüche 1 bis 10, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Einrichtung (24) zur Crema-Erzeugung eine Ringspaltdüse (25) mit einem ersten, stromaufwärts direkt vor einer Verwirbelungszone (26) und einem zweiten, stromabwärts direkt nach der Verwirbelungszone (26) angeordneten Bereich (25a, 25b) aufweist. 20
25
12. Kaffeemaschine nach Anspruch 10 oder 11, **dadurch gekennzeichnet**, daß sich an die Verwirbelungszone (26) wenigstens eine sich axial in Fließrichtung des Espresso erstreckende Strömungsnut (27) anschließt. 30
13. Kaffeemaschine nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Einrichtung (124) zur Crema-Erzeugung eine Lochdüse (130) mit einem gegenüber der Zulauföffnung (12a) und gegenüber der Ablauföffnung (15a) kleineren Durchflußquerschnitt aufweist. 35
14. Kaffeemaschine nach den Ansprüchen 7 und 13, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Lochdüse (130) ein Strömungskanal (129) mit einem gegenüber der Verteilnut (23) vergrößertem Durchflußquerschnitt vorgeordnet ist. 40
15. Einrichtung zum Erzeugen einer Crema für eine Maschine mit einer Brüheinrichtung (5) für Espresso und einem Getränkeauslauf (10) für Espresso, **gekennzeichnet durch** eine im Fließweg des Espresso angeordnete Ringspaltdüse (25). 45
50
16. Einrichtung nach Anspruch 15, **dadurch gekennzeichnet**, daß der Ringspaltdüse (25) eine Verwirbelungszone (26) zugeordnet ist. 55
17. Einrichtung nach Anspruch 15 oder 16, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Verwirbelungszone (26) die Ringspaltdüse (25) in einen stromaufwärtigen, ersten Bereich (25a) und einen stromabwärtigen, zweiten Bereich (25b) teilt.
18. Einrichtung nach einem der Ansprüche 15 bis 17, **dadurch gekennzeichnet**, daß sich von der Verwirbelungszone (26) stromabwärts wenigstens eine axiale Strömungsnut (27) erstreckt.

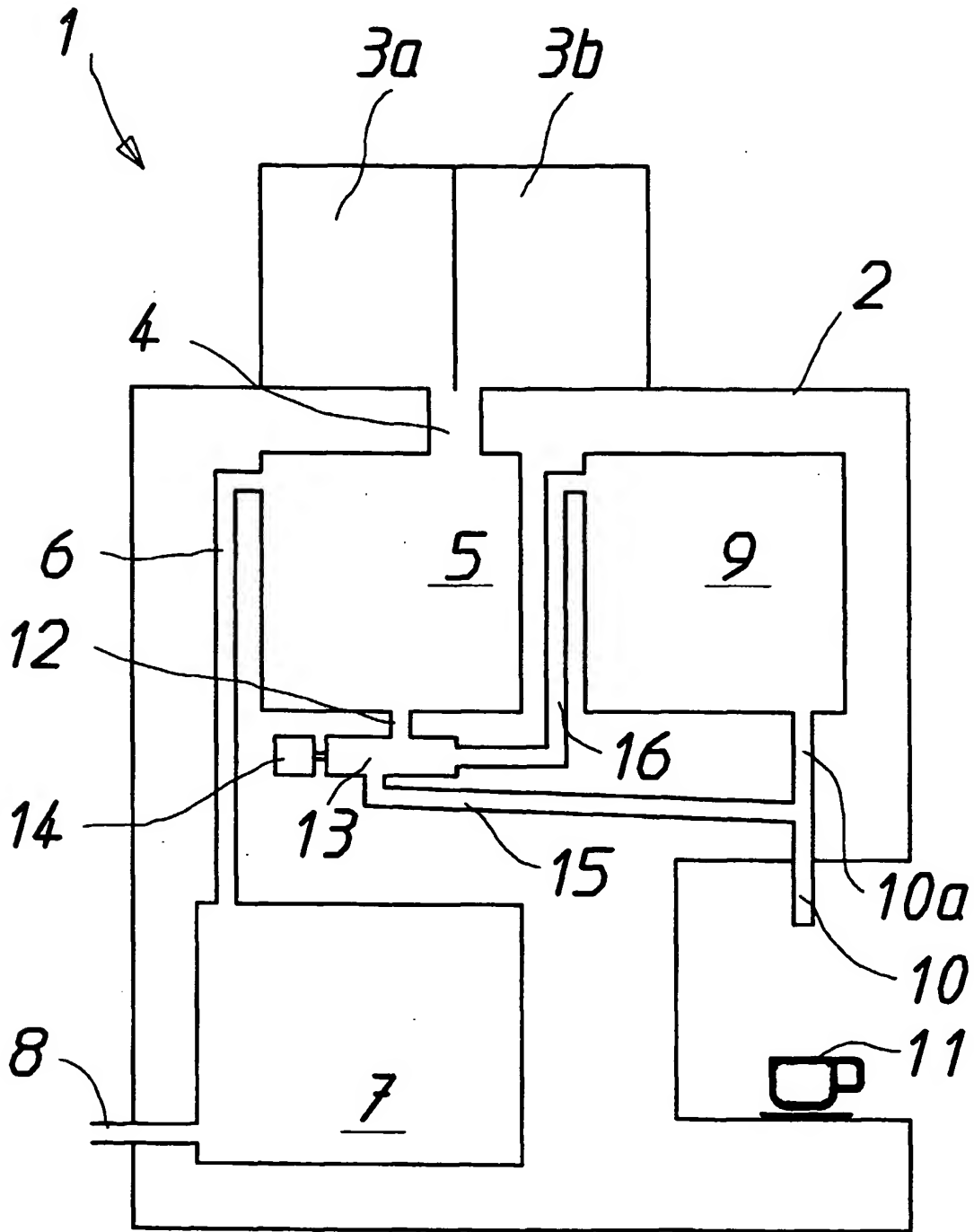


Fig. 1

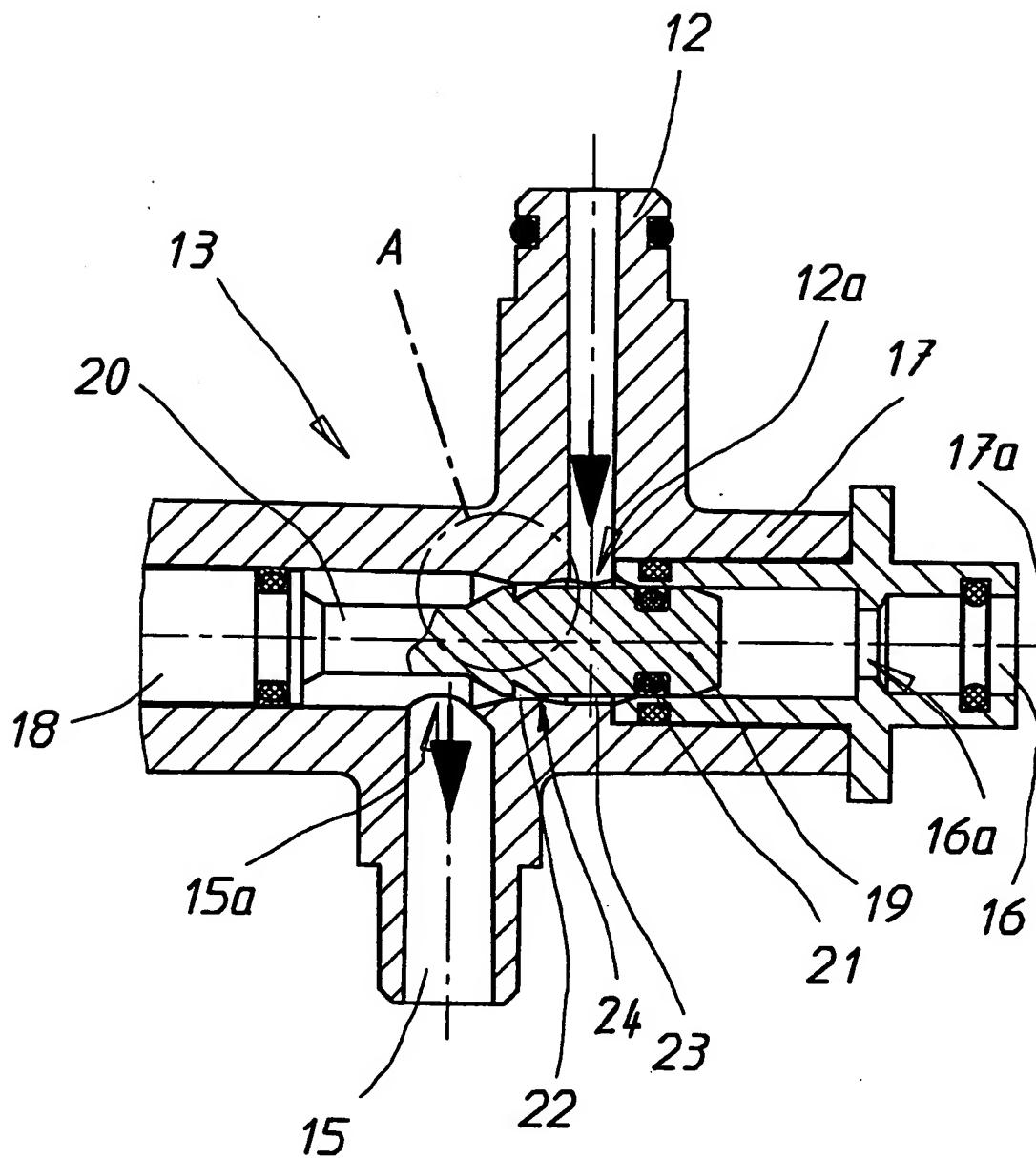


Fig. 2

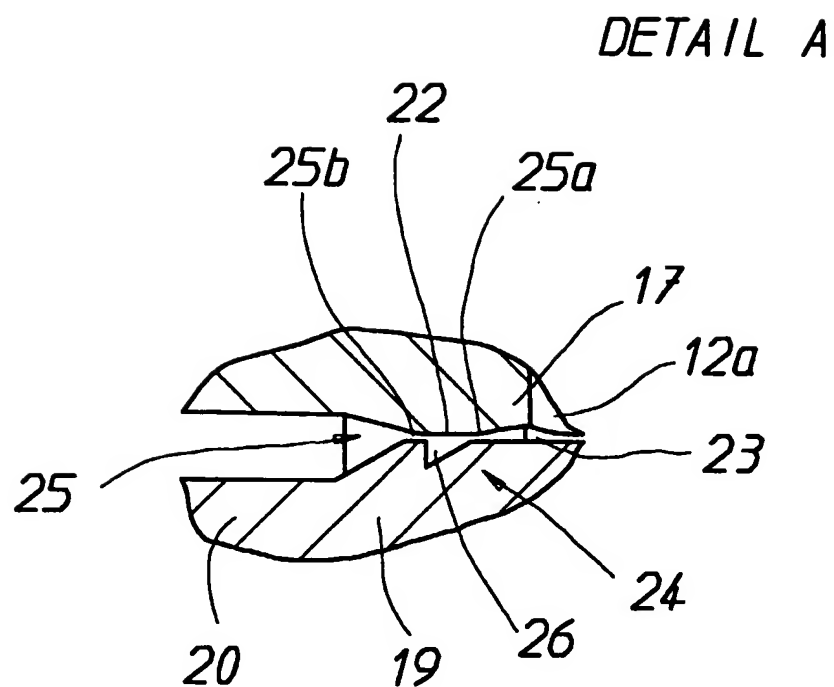


Fig. 3

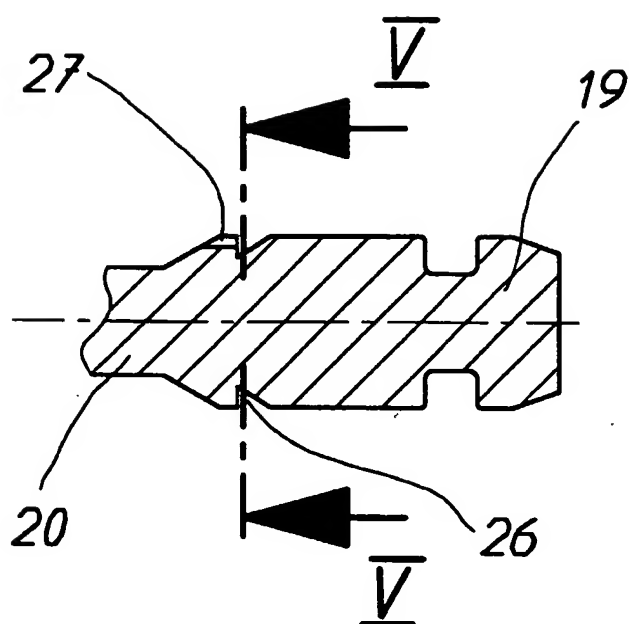


Fig. 4

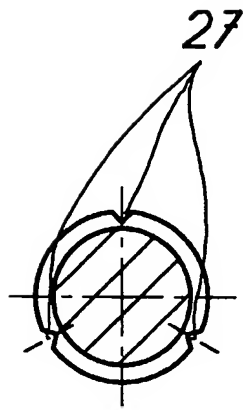


Fig. 5

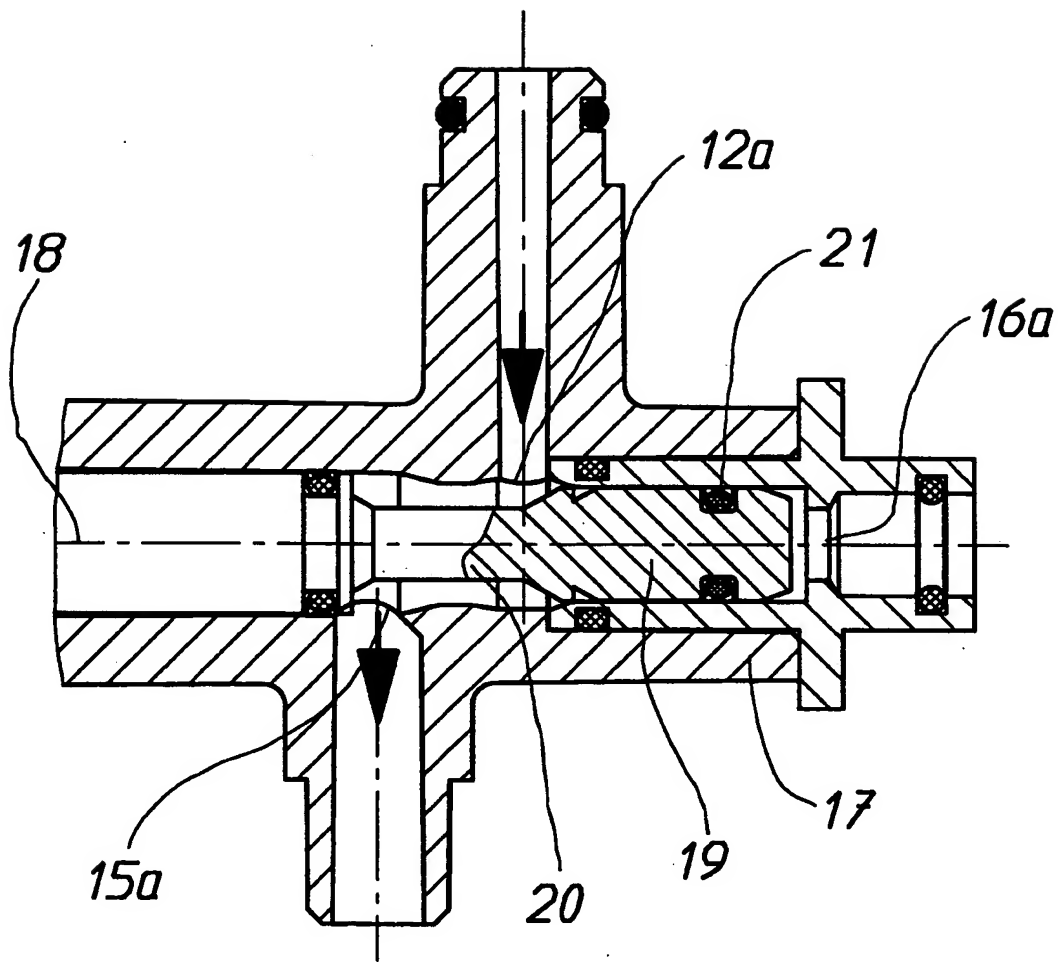


Fig. 6

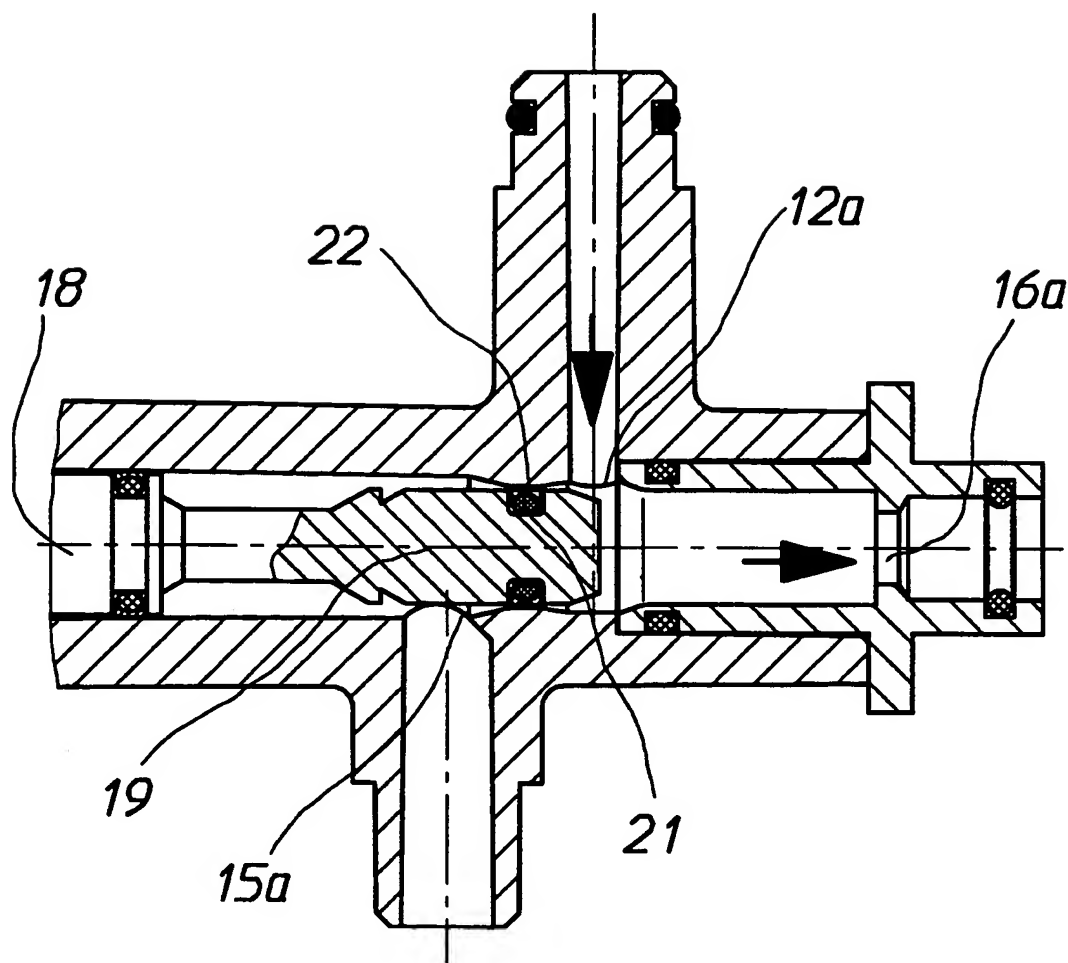


Fig. 7

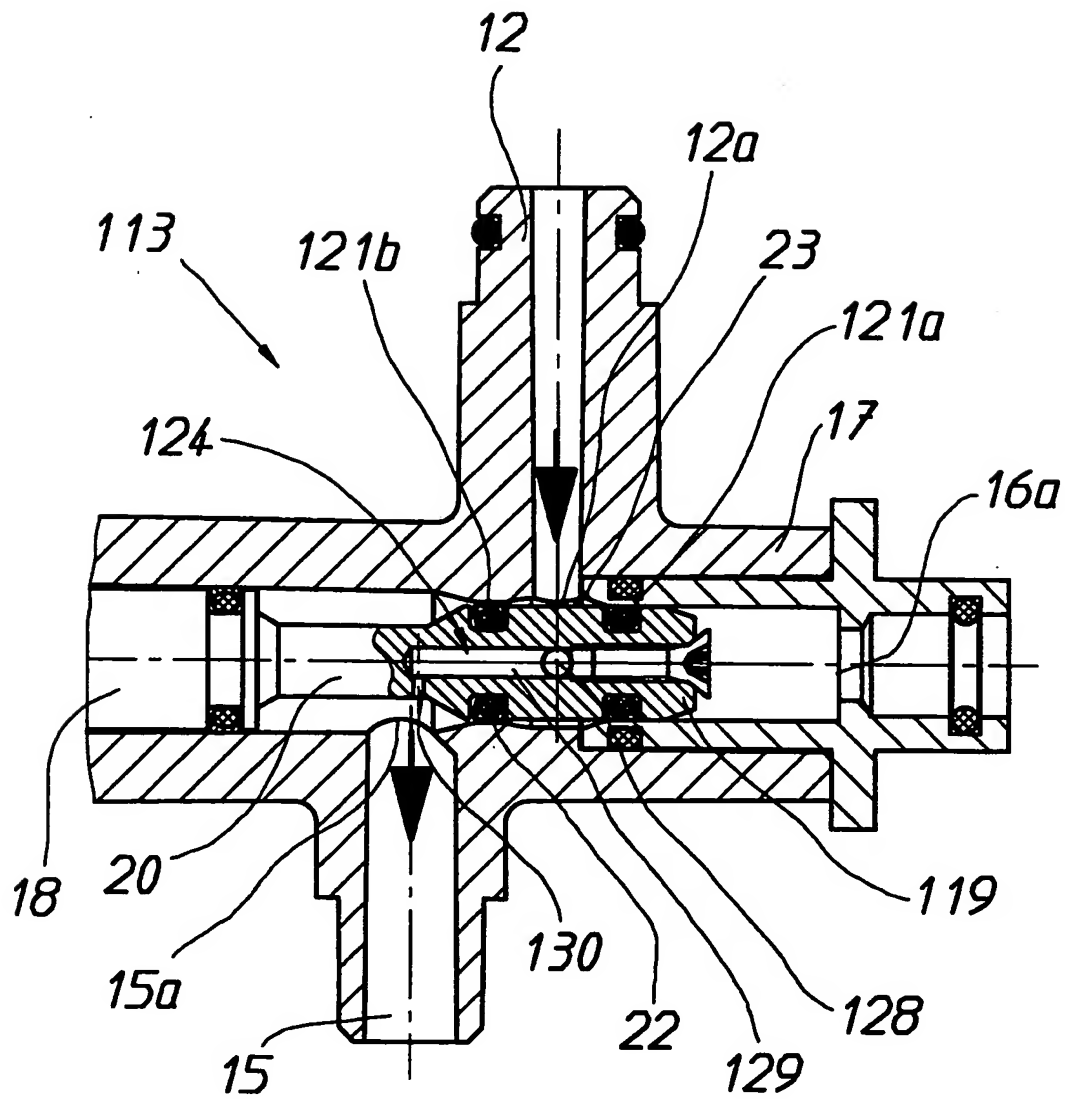


Fig. 8



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 97 10 3901

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.6)
A	GB 2 139 481 A (WÜRTTEMBERGISCHE METALLWARENFABRIK WMF AG) * Zusammenfassung; Abbildungen 1,2 *	1	A47J31/46
A	CH 511 009 A (M. MARBET) * Seite 3, Zeile 10 - Zeile 15; Abbildung 1 *	1,2,4	
A	CH 668 543 A (NIRO-PLAN AG) * Zusammenfassung; Abbildungen 1,2 *	1,15	
A	DE 195 40 885 A (MOULINEX SA) * Zusammenfassung; Abbildung 4 *	1	
A	CH 572 334 A (PALIMA AG) * Anspruch; Abbildung *	3,6,13	
A	FR 1 367 182 A (S. CAMURRI) * Seite 1, linke Spalte, letzter Absatz - rechte Spalte, Absatz 2; Abbildung 1 *	13,15	
A	DE 42 13 895 A (S. CROCIATI) * Zusammenfassung; Abbildung *	15	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.6)
			A47J B67D
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort DEN HAAG		Abschlußdatum der Recherche 6. August 1997	Prüfer Schmitt, J
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus andern Gründen angeführtes Dokument X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 01.82 (P04C03)